



パレスホテル東京 A Festive Christmas 2024
クリスマス ホリデーのときめきを演出する

“クリスマス ケーキ&ブレッド”“クリスマス ギフト”販売のご案内

予約受付開始日:2024年10月1日(火)



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部 勝)は、2024年10月1日(火)より、クリスマス ケーキ&ブレッドやクリスマス ギフトの予約受付を開始いたします。

2024年12月21日(土)~12月25日(水)の期間、温かみと華やぎに溢れた全9種類のクリスマス ケーキをペストリーショップ スイーツ&デリにて販売いたします。ジンジャーブレッドクッキーを組み立てたお菓子の家「ヘクセンハウス」や、ベリージュレとマスカルポーネのムースを合わせた新作ケーキ「ノエル ルージュ」、また栃木産の苺 とちあいかと、2種類のクリームをブレンドした生クリームが好相性のプレミアムなショートケーキ「スペリユール」など、見た目も楽しく味わいにもこだわった商品を取り揃えました。

また、全8種のクリスマス ブレッドは2024年12月1日(日)~12月25日(水)の期間に販売。栗を練り込んだしっとりとした抹茶生地を、フランボワーズチョコレートでコーティングした新作「クグロフ ド ノエル」がご自宅でのパーティーシーンを盛り上げます。

そして、人気のシュトーレンではお客様アンケートにより選ばれた過去のフレーバーを2024年限定で復刻したシュトーレン2種と定番シュトーレン2種の4種を展開。また、ミニシュトーレン4種セットもお楽しみいただけます。

さらに、クリスマス限定デザインの「クッキー缶 クリスマスエディション」が心高鳴るホリデー気分を味わえるアイテムとして登場します。また、クリスマスまでのカウントダウンを楽しむアドベントカレンダーを今年も発売。メインアイテムにはご宿泊券、フランス料理 エステールのディナー券の2種をご用意いたします。

パレスホテル東京がお届けするクリスマス ケーキやブレッド、期間限定のギフトの数々が、それぞれの想いに寄り添いながらクリスマスホリデーのときめきを演出します。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス ケーキ 2024

- 販売期間 : 2024年12月21日(土)～25日(水)
予約期間 : 2024年10月1日(火)よりご購入日の3日前まで
販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ(店頭受取のみ)
営業時間 : 10:30～19:00
※2024年12月21日(土)～25日(水)は20:00まで営業いたします。
お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)
※オンラインショップ(www.palacehoteltokyo.com/shop)でもご予約を承ります。

<新作クリスマス ケーキ>

◆ヘクセンハウス (限定 20 個) 25×29×H26cm 30,000 円

童話の世界から飛び出したかのような可愛い見た目のお菓子の家。ジンジャーブレッドクッキーを組み立て、アイシングで窓枠や雪を表現しました。中からは、クリスマスオーナメントが大胆にデコレーションされたコクのあるクリームチーズと酸味のあるサワークリームを合わせたチーズケーキが登場します。ライム風味のアーモンド生地、ベリーのクリーム、ベリーのジュレの層が重なり、爽やかな酸味とまろやかなクリームのハーモニーをご堪能いただけます。



ヘクセンハウス

◆ノエル ルージュ (限定 30 個) 12.5×25×H13.5cm 18,000 円

その鮮やかさが目を引く、真っ赤なチョコレートのボックスから現れるのは、苺や金箔があしらわれたベリーのジュレとマスカルポーネのムースを合わせた華やかなケーキ。ベリーの甘酸っぱさと、口どけなめらかな食感をお楽しみください。



ノエル ルージュ

◆シャポー (限定 100 個) ø17×H12cm 10,000 円

思わず触れたくなるようなニット帽風に仕上げたクリスマス ケーキ。濃厚なキャラメルムースの中には、林檎のコンポートやピーカンナッツのキャラメリゼ、チョコレートのスポンジが層をなしています。全体をチョコレートのクリームで包み込み、ココナッツとホワイトチョコレートでトップの飾りを表現しました。キャラメルのほろ苦さやナッツの香ばしさ、シャキシャキとした林檎の歯ごたえなど、様々な食感や味わいを楽しめるシェフこだわりの一品です。



シャポー

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

<定番クリスマス ケーキ>

- ◆レンヌ（限定 10 個／要予約） **φ32×H54cm 80,000 円**
白銀の世界に佇むトナカイをイメージした高さ 54cm の存在感あるケーキは、多くの人が集うクリスマスパーティーにぴったりです。土台には、素材にこだわり焼き上げたプレミアムショートケーキ「スペリユール」を。



レンヌ

- ◆モンブラン（限定 150 個） **21×10×H13cm 9,500 円**
パレスホテル伝統のケーキ「マロンシャンティイ」をクリスマス限定のスタイルでご提供。甘味をおさえた舌触りなめらかな生クリームと、丁寧に裏ごした栗を贅沢に用いました。生クリームをまとった真っ白な姿はまるで真冬の雪山のよう。



モンブラン

- ◆スペリユール **φ21×H10cm 24,000 円**
φ18×H8cm 16,000 円
φ15×H8cm 13,000 円

大粒で甘みと果肉感がある栃木県上都賀地区の苺、とちあいかをたっぷり。2 種類のクリームをブレンドしヴァニラビーンズを効かせた生クリームと、とちあいか为好相性のプレミアムなショートケーキです。味に深みを与える沖縄産黒糖、フランス産 A.O.P.バターなど、厳選素材を使用いたしました。

※苺の仕入れ状況により品種が変更となる場合がございます。



スペリユール

- ◆ガトー オウ フレーズ **φ15×H8.5cm 7,000 円**
φ12×H8.5cm 6,000 円

花に見立てた、口あたりのやさしいストロベリーショートケーキです。ケーキにあしらうのは、パストリーシェフがこだわりを持って選び抜いた茨城県銚田地区の生産農家の苺。栽培に適した環境で生産されたため、味が濃く、酸味もしっかりとある、バランスの良さが特徴です。

※香りづけとしてリキュールを使用しています。



ガトー オウ フレーズ

- ◆ビュッシュド ノエル（限定100個） **16.5×7×H8.5cm 6,500円**
米粉 100%で作りに上げたクリスマス定番のロールケーキ。小麦粉や卵は使用せず、カカオの風味豊かに仕上げました。
※小麦・卵は使用しておりませんが、同じキッチン内で小麦・卵を使用した商品を製造しております。



ビュッシュド ノエル

<フランス料理 エステールのクリスマス ケーキ>

- ◆ビュッシュド ノエル ヴァニラとシトロンノワール そばの実の香り **27.5×7×H6cm 15,000 円**
フランス料理 エステールがお贈りする今年のクリスマス ケーキは、店舗のエントランスのアートをモチーフにしたビュッシュド ノエル。ヴァニラのムース、レモンクリーム、韃靼そばのプラリネが入った生地をチョコレートでコーティングしました。
※6F フランス料理 エステールでもご予約を承ります。



ビュッシュド ノエル
ヴァニラとシトロンノワール そばの実の香り

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス ブレッド 2024

- 販売期間 : 2024年12月1日(日)~25日(水)
 予約期間 : 2024年10月1日(火)より
 ※商品の配送をご希望の場合、ご予約は商品お届け日の8日前まで承っております。
 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ および パレスホテル東京オンラインショップ
 営業時間 : 10:30~19:00 (B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ)
 ※2024年12月21日(土)~25日(水)は、20:00まで営業いたします。
 お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)
 ※オンラインショップ(www.palacehoteltokyo.com/shop)でもご予約を承ります。

<2024年限定復刻版シュトーレン>

- ◆**プラリネ シュトーレン** (限定 400 個) **10×16×H6cm 4,000 円**
 ライチリキュールで漬け込んだナッツやフルーツを黒糖、プラリネと合わせた2024年限定復刻版シュトーレン。
 ◆**ルビー シュトーレン** (限定 400 個) **10×16×H6cm 4,000 円**
 ルビーチョコレートと南国フルーツの復刻版シュトーレン。ドライランブータン、クランベリー、アーモンドも入ったトロピカルな味わい。



(左奥)ボーネン シュトーレン(右奥)シュトーレン
(左)プラリネ シュトーレン(右)ルビー シュトーレン

<定番シュトーレン>

- ◆**シュトーレン** **10×16×H6cm 3,600 円**
 洋酒にじっくりと漬け込んだドライフルーツやローストナッツをふんだんに練り込んだ、味わい深いシュトーレン。
 ◆**ボーネン シュトーレン** **10×16×H6cm 3,600 円**
 渋皮栗、柚子風味のマジパン、数種類の豆を使用し、きな粉をまとった和風シュトーレンは豊かな風味が特徴です。



クグロフ ド ノエル

<ミニシュトーレン>

- ◆**ミニシュトーレン 4種セット** (限定 250 個) **10,800 円**
 4種のシュトーレンをミニサイズにしてギフトボックスに詰め合わせました。

<クリスマス ブレッド>

- ◆**クグロフ ド ノエル** (限定 100 個) **φ15×H8cm 2,800 円**
 栗を練り込んだしっとりとした抹茶生地を酸味の効いたフランボワーズチョコレートでコーティングしました。見事に調和して生まれる美味しさを心躍るクリスマスカラーとともに楽しみください。
 ◆**イル パネトーネ** (限定 300 個) **φ20×H10cm 3,500 円**
 昔ながらの製法で時間をかけて作り上げた、イタリアの伝統的な菓子パン。厳選した小麦と自家製パネトーネ種、たっぷりのバターや卵、オレンジピールとサルタナレーズンを配合したリッチな味わいです。
 ◆**ベラヴェッカ アン ソシソン** **φ3×20cm 2,200 円**
 フランス アルザス地方で洋梨のパンと呼ばれている発酵菓子。ドライフルーツやナッツが織りなす味わいは、ワインのお供におすすめです。
 ◆**ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン** (限定 100 個) **φ3×20cm 2,400 円**
 赤いフルーツのベラヴェッカ。洋梨、オーガニックドライストロベリー、レッドレーズンを使用し、赤ワインとベリーの風味が特徴的な一品です。



イル パネトーネ



ベラヴェッカ アン ソシソン
ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス ギフト 2024

- 販売期間 : 2024年12月18日(水)~25日(水)
予約期間 : 2024年10月1日(火)よりご購入日の4日前まで
※商品の配送をご希望の場合、ご予約は商品お届け日の6日前まで承っております。
販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ および パレスホテル東京オンラインショップ
営業時間 : 10:30~19:00 (B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ)
※2024年12月21日(土)~25日(水)は、20:00まで営業いたします。
お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)
※オンラインショップ(www.palacehoteltokyo.com/shop)でもご予約を承ります。

◆プレミアム パーティーボックス

30,000 円

キャビアやチーズ、スモークサーモン、パテ ドカンパーニュ、和牛ほほ肉の赤ワイン煮など、パーティーシーンをより煌びやかに演出する美味を詰め合わせました。



プレミアム パーティーボックス

◆クリスマス ギフト ローストチキン (5~6名様用)

12,000 円

宮崎産のブランド地鶏「みやぎ地頭鶏」のロースト(約2.2kg)、鶏ガラと香味野菜を煮込んで旨味を引き出したソースをセットに。ローストチキンは湯煎することで簡単にお召し上がりいただけます。



クリスマス ギフト ローストチキン

◆クッキー缶 クリスマスエディション (数量限定)

6,000 円

スパイスを効かせたスペキュロスやフランボワーズ、フロマージュなど全6種類のクッキーと、2種のチョコレートが、クリスマス限定デザインの缶に美しく並びます。

※販売期間:2024年12月1日(日)~25日(水)



クッキー缶 クリスマスエディション

◆クリスマス フラワーアレンジメント

by 72(セブン・ツー) &クッキー缶 (数量限定)

ココナッツサブレッツ/シナモン&ジンジャーサブレッツ 各 14,500 円

人気のクッキー缶 2種を可憐なクリスマスフラワーアレンジメントとともにお届けいたします。

※クール便でお届けいたします。



クリスマス フラワーアレンジメント
by 72(セブン・ツー) &クッキー缶

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●アドベントカレンダー 2024

- 予約期間 : 2024年10月1日(火)～11月15日(金)
※配送日指定は承りかねます。11月中旬以降、準備が整い次第の発送となります。
- 販売店舗 : パレスホテル東京オンラインショップ www.palacehoteltokyo.com/shop



アドベントカレンダー



アドベントカレンダー 内容イメージ

パレスホテル東京のアドベントカレンダーは、高さ約 35.5cm のインパクトのあるサイズで、心高鳴るホリデー気分を味わえるアイテムです。パレスホテル東京のロビーで香るオリジナルアロマや人気の焼菓子など、クリスマスに華やぎを添えるアイテムを多数揃えました。メインアイテムは「ご宿泊券」または「フランス料理 エステール ディナー券」よりお選びいただけます。その他、2 種のアフタヌーンティーのご招待券やエビアン スパ 東京の上質なスパプロダクトなどを箱一杯に詰め込みました。クリスマス期間をカウントダウンしながら一つ一つ開けていくワクワク感を、パレスホテル東京のアドベントカレンダーとともに楽しみください。

◆アドベントカレンダー ノエル (ご宿泊券入り) 250,000 円

- 内容 : ご宿泊券 デラックスキング with バルコニー 1～2名様利用、ご朝食付き
※2024年12月24日(火)または25日(水)のご宿泊を確約いたします。(要事前予約)
※有効期限 : 2024年12月15日(日)～2025年6月14日(土)
除外日 : 2024年12月28日(土)～2025年1月3日(金)

◆アドベントカレンダー ネージュ (ディナー券入り) 150,000 円

- 内容 : ディナー ペアギフト券 (フランス料理 エステール)
※有効期限: 2025年1月15日(水)～2025年7月13日(日)

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●シェフのプロフィール

【窪田 修己 くぼた おさみ】ベーカリー&ペストリー課 統括シェフ

1989年にパレスホテルに入社後、3回にわたり渡仏、一流レストランやパティスリーで研鑽を積み、帰国後レストランシェフ・ド・パティシエを経験。その豊富な経験を生かし、パレスホテル東京のグランドオープン時にベーカリー&ペストリー統括シェフに就任。伝統を大切にしながらも、オリジナリティ溢れるスイーツを提案している。



メッセージ

パレスホテル東京の2024年のクリスマスケーキは、「素敵なひと時を過ごしていただきたい」という想いを込めて、特別なケーキをご用意いたしました。こだわり抜いた苺のケーキやショコラのケーキ、遊び心いっぱいのヘクセンハウスなど、色々なシチュエーションでお楽しみいただけるラインナップを揃えました。最高の1日になるよう、ペストリースタッフとともに製作いたします。

【星 敏幸 ほし としゆき】ベーカリー&ペストリー課スーシェフ兼ベーカリーシェフ

1990年にパレスホテルへ入社後、ハード系ブレッドの本場でもあるフランス・パリにて基礎を学び、フランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」にて研鑽を積む。パレスホテル東京のオープン時にベーカリーシェフに就任。パレスホテルの伝統を大切にしながらもトレンドを取り入れ、意欲的な挑戦を続けている。



メッセージ

今年は過去にご好評いただいた限定シューレンからリクエストの多かった2種類のシューレンを復刻として販売いたします。また、パレスホテル東京クリスマスブレッドに新たなアイテムとしてクグロフをラインナップに加え、彩りを添えました。思い出に残る素敵なクリスマスをお過ごしください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ先>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式Instagram ([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当:和地、菊池、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:岡山、斉藤
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp